

BUILT-IN ELECTRIC CONVECTION OVEN

Use & Care Guide

For assistance, installation or service, call: **1-800-807-6777** or visit our website at
www.whirlpool.ca

FOUR ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ À CONVECTION

Guide d'utilisation et d'entretien

Au Canada, pour assistance, installation ou service, composez le **1-800-807-6777** ou visitez notre site Web à
www.whirlpool.ca

Model/Modèle
WOS52EM4AS

501931001359

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

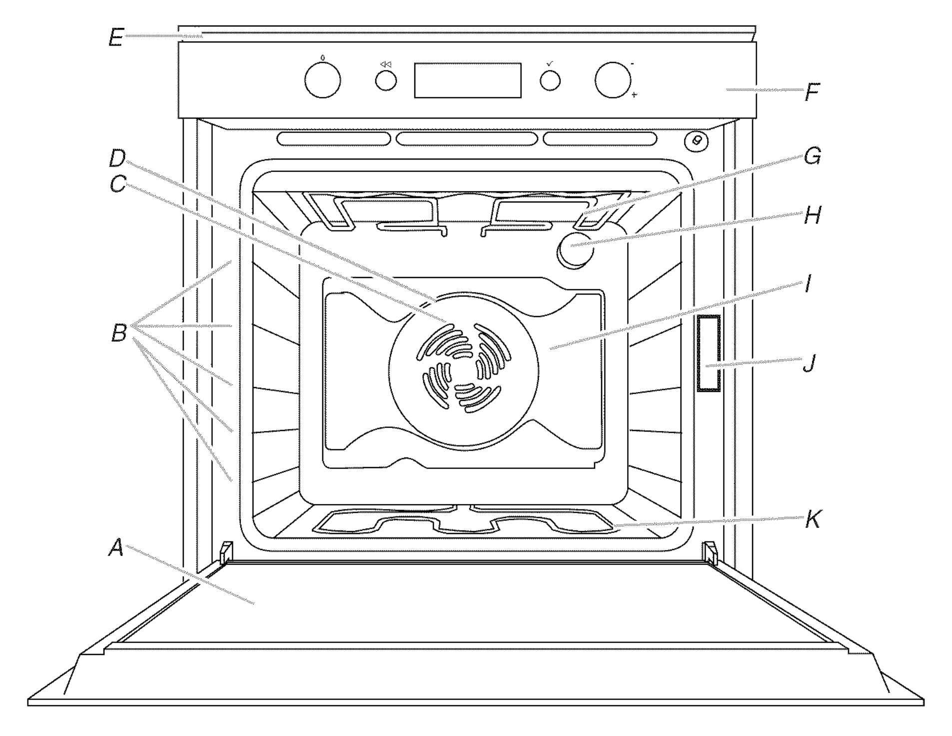
WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the oven, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Never use steam cleaning equipment.
- Only use the temperature probe recommended for this oven
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid possibility of electric shock.
- Power cable replacement must be carried out by qualified electrician. Contact an authorized service center.
- Proper Installation – Be sure the oven is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use the Oven for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where oven is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the oven.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the oven.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in Oven – Flammable materials should not be stored in an oven.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- Placement of Oven Racks – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the oven may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS AND FEATURES

This manual covers several models. The oven you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.



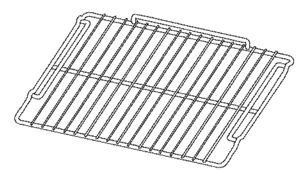
A. Oven door
B. Position of shelves (number of shelves is indicated on the front of the oven)
C. Fan
D. Circular heating element (not visible)
E. Cooling fan (not visible)
F. Control panel
G. Upper heating element/grill
H. Oven light
I. Convection fan cover
J. Model/serial rating plate (do not remove)
K. Lower heating element (not visible)

NOTES:

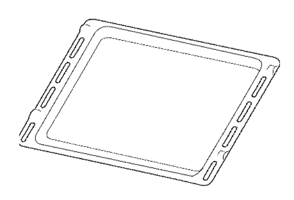
- During cooking, the cooling fan may turn on at intervals to minimize energy consumption.
- After cooking is complete and the oven has been turned off, the cooling fan may continue to run for a short time.
- During cooking, if the oven door is opened, the heating elements will turn off.

Accessories supplied

Oven rack: The oven rack can be used to grill food or as a support for pans, cake tins, and other ovenproof cooking receptacles.



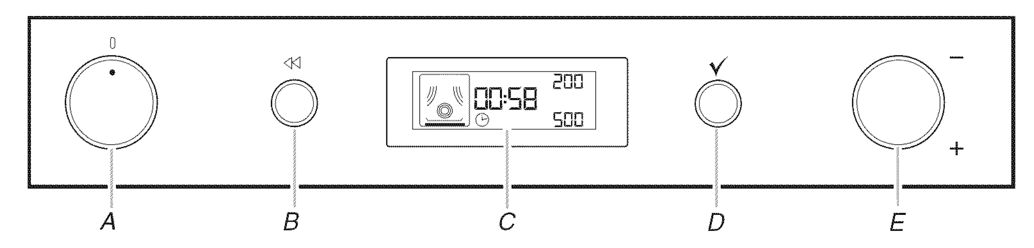
Drip tray: The drip tray is designed to be positioned under the oven rack in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.



Accessories not supplied

Additional accessories can be purchased separately. Refer to the "Assistance or Service" section.

ELECTRONIC OVEN CONTROL



A. Oven control knob - on/off and function selector knob
B. Back button - to return to the previous screen
C. Electronic oven display
D. Confirmation button - to select and confirm settings
E. Browse knob - for browsing the menu and adjusting preset values

Control Knobs

NOTE: The Oven Control knob and the Browse knob are retractable. Press the center of the knobs and they pop up.

All cooking functions are set with the control knobs.

Once a cycle is complete, turn the Oven Control knob to the "Off" position to select a new function.

All temperature adjustments are set with the Browse knob. Temperatures can be set from 125°F (50°C) to 475°F (250°C).

To set or cancel a cooking function:

NOTE: Press the Back button at any time to return to the previous screen.

1. Turn the Oven Control knob to the symbol for the desired oven function (for example: bread/pizza).
2. Turn the Browse knob to the desired sub-function (for example: pizza) then press the Confirmation button to select.
3. Turn the Browse knob to the desired oven temperature then press the Confirmation button to select.
4. Turn the Browse knob to the desired cook time then press the Confirmation button to select and start cooking.

- To change the temperature, turn the Browse knob to select the desired temperature.
- To cancel any selection, turn the Oven Control knob to "Off" or
  Press the Confirmation button to turn off the oven, while maintaining the previously selected functions on control knobs the next time the oven is used.

Electronic Oven Display

When power is first supplied to the appliance, the 2 "hour" digits will flash on the display, and the time must be set. If the 2 "hour" digits flash at any other time, a power failure has occurred. To set the time on the clock, follow the clock setting instructions in "Clock" in the "Settings" section.

Electronic Oven Display Symbols

Symbol	Function	Symbol	Function
0	Off		Lamp
	Special functions		Defrosting
	Keep warm		Rising
	Conventional		Convection bake
	Forced air	XL	Maxi cooking
	Grill		Turbo Grill
	Bread/pizza		Fast preheating
	Heating elements display		Browning
	Settings		Timer
	Cook time		End cook time
	Time of day		Oven control lock

Hot Oven Indicator

At the end of cooking, or when the oven is switched off, if the temperature inside the oven is over 125°F (50°C), the display shows "HOT" and the current temperature. When the oven temperature reaches 125°F (50°C), the display shows the current time again.

Oven Control Lock

I --- [ ]

The Oven Control Lock can be used to avoid unintended use of the oven. When the oven is locked out, the oven cannot be turned on by the control knobs or buttons.

To Activate:

1. Press and hold the Back button and the Confirmation button at the same time for at least 3 seconds.
2. When the oven is locked, the oven cannot be turned on, the functions associated with the buttons are locked, and the display will show the Oven Control Lock symbol.
3. To deactivate the Oven Control Lock, repeat Step 1.

NOTE: Oven control lock can be activated during cooking by completing Step 1. The oven can be turned off by turning the Oven Control knob to the "Off" symbol. The previously-selected function will have to be set again.

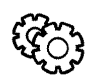
Timer

The Timer function can be used only with the oven switched off. It is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The time length cannot exceed 23 hours and 59 minutes.

Setting the Timer

1. With the Oven Control knob in the "Off" position, turn the Browse knob until the desired time is displayed.
2. Press the Confirmation button to start the countdown. When the set time has elapsed, the display will show "00:00:00," and a signal will sound. To mute the acoustic signal, press the Confirmation button. The time of day will appear on the display.

Settings



You can control several settings through the Settings Menu: clock, Eco Mode, oven sounds and display brightness.

To access the Settings Menu, turn the Oven Control knob to the Settings symbol.

Clock

The time must be set on the clock after power is supplied to the oven.

Setting the Time

1. To change the time, turn the Oven Control knob to the Settings symbol. "CLOCK" will appear on the display.

   NOTE: If power has just been supplied to the oven and the 2 "hour" digits are flashing on the display, skip to Step 2.
2. Turn the Browse knob until the correct hour is displayed then press the Confirmation button to select.
3. Turn the Browse knob until the correct minutes are displayed then press the Confirmation button to select.

Language

The language must be set on the clock after power is supplied to the oven.

Setting the Time

1. Turn the Oven Control knob to the Settings symbol.
2. Turn the Browse knob until "LANGUAGE" appears on the display then press the Confirmation button to select.
3. Turn the Browse knob until the desired language is displayed then press the Confirmation button to select.

Temperature Units

The temperature unit can be set to Fahrenheit (°F) or Celsius (°C).

Setting the Temperature

1. Turn the Oven Control knob to the Settings symbol.
2. Turn the Browse knob until "UNIT" appears on the display then press the Confirmation button to select.
3. Turn the Browse knob until the desired temperature unit (Fahrenheit or Celsius) is displayed then press the Confirmation button to select.

Eco Mode

During Eco Mode, the display switches off when the oven is on standby, or 5 minutes after the end of cooking. To view information on the display, press a button or turn a knob.

1. Turn the Oven Control knob to the Settings symbol.
2. Turn the Browse knob until "ECO" appears on the display then press the Confirmation button to select.
3. Turn the Browse knob to select the desired setting (On or Off) then press the Confirmation button.

Oven Sounds

The oven sounds are preset to On, but can be turned Off.

1. Turn the Oven Control knob to the Settings symbol.
2. Turn the Browse knob until "SOUND" appears on the display then press the Confirmation button to select.
3. Turn the Browse knob to select the desired setting (On or Off) then press the Confirmation button.

Display Brightness

The brightness of the oven control display can be changed.

1. Turn the Oven Control knob to the Settings symbol.
2. Turn the Browse knob until "BRIGHTNESS" appears on the display then press the Confirmation button to select.

   "1" will appear on the display.
3. Turn the Browse knob until the desired brightness is reached then press the Confirmation button.

OVEN USE

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

During oven use, the heating elements will not remain on, but will cycle on and off throughout oven operation.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Aluminum Foil

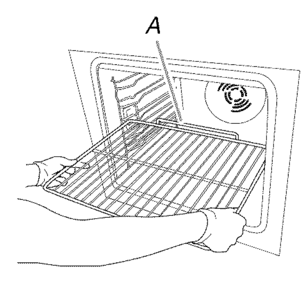
IMPORTANT: To avoid permanent damage to the oven bottom finish, do not line the oven bottom with any type of foil or liner.

- For best cooking results, do not cover entire rack with foil because air must be able to move freely.
- To catch spills, use the drip tray provided with your oven.

Inserting Oven Racks and Other Accessories

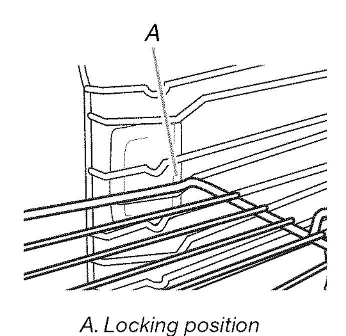
NOTE: The oven rack and other accessories are provided with a locking mechanism to avoid their unintentional removal.

1. Insert the oven rack horizontally, with the raised rail facing upward as shown.



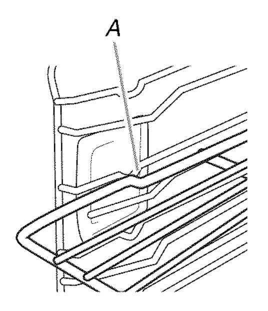
A. Raised rail

2. Angle the oven rack slightly upward when it reaches the locking position as shown.



A. Locking position

3. Return the oven rack to the horizontal position and push it in to its final position as shown.



A. Final position

4. To remove the oven rack, perform the above steps in reverse order.

NOTE: The drip tray is inserted in the same manner. The locking mechanism on the flat surface enables the accessories to lock in place.

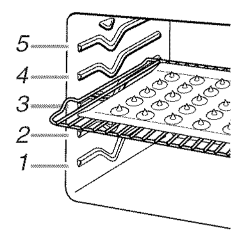
Positioning Racks and Bakeware

IMPORTANT: To avoid permanent damage to the porcelain finish, do not place food or bakeware directly on the oven door or bottom.

RACKS

- Position racks before turning on the oven.
- Do not position racks with bakeware on them.
- Make sure racks are level.

To move a rack, pull it out to the stop position, raise the front edge, and then lift out. Use the following illustration and charts as a guide.



BAKEWARE

To cook food evenly, hot air must be able to circulate. Allow 2" (5 cm) of space around bakeware and oven walls. Use the following chart as a guide.

NUMBER OF PAN(S)	POSITION ON RACK
1	Center of rack.
2	Side by side or slightly staggered.
3 or 4	Opposite corners on each rack. Make sure that no bakeware piece is directly over another.

Bakeware

The bakeware material affects cooking results. Follow manufacturer's recommendations and use the bakeware size recommended in the recipe. Use the following chart as a guide.

BAKEWARE/ RESULTS	RECOMMENDATIONS
Light colored aluminum ■ Light golden crusts ■ Even browning	■ Use temperature and time recommended in recipe.
Dark aluminum and other bakeware with dark, dull and/or nonstick finish ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly. ■ Use suggested baking time. ■ For pies, breads and casseroles, use temperature recommended in recipe. ■ Place rack in center of oven.
Insulated cookie sheets or baking pans ■ Little or no bottom browning	■ Place in the bottom third of oven. ■ May need to increase baking time.
Stainless steel ■ Light, golden crusts ■ Uneven browning	■ May need to increase baking time.
Stoneware/Baking stone ■ Crisp crusts	■ Follow manufacturer's instructions.
Ovenproof glassware, ceramic glass or ceramic ■ Brown, crisp crusts	■ May need to reduce baking temperatures slightly.

Meat Thermometer

A meat thermometer is not supplied with this appliance. Follow manufacturer's directions for using a meat thermometer. On models without a temperature probe, use a meat thermometer to determine whether meat, poultry and fish are cooked to the desired degree of doneness. The internal temperature, not appearance, should be used to determine doneness.

Oven Vent

A

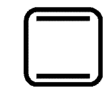
B

C

A. Control panel
B. Oven vent
C. Oven door

The oven vent should not be blocked or covered since it allows the release of hot air and moisture from the oven. Blocking or covering vents will cause poor air circulation, affecting cooking. Do not set plastics, paper or other items that could melt or burn near the oven vent.

Conventional



Conventional symbol

The Conventional function is ideal for baking, roasting or heating casseroles on a single oven rack.

During baking or roasting, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature.

To Conventional Cook:

Before baking and roasting, position racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" and "Cooking Chart" sections. It is necessary to wait for the oven to preheat before putting food in, unless preheating is not recommended in the recipe.

IMPORTANT: If you do not press the Confirmation button, the oven will automatically confirm your selection 10 seconds after the previous operation.

NOTE: At any time, set values can be changed by pressing the Back button, turning the knob until the desired setting appears on the display, then pressing the Confirmation button to select.

1. Turn the Oven Control knob to the Conventional symbol.
2. Turn the Browse knob until desired temperature appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The Cook Time symbol will flash.
3. (Optional) If a cooking length is desired, turn the Browse knob until desired cook time appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The End of Cooking Time symbol and the end of cooking time will appear on the display.
4. (Optional) To set a delayed start, turn the Browse knob until the desired end of cooking time appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The colon in the end of cooking time will flash. The oven will automatically delay the start of cooking to finish cooking at the set time.

   See the "Delay Start" section for additional information.
5. Place food in oven when preheat signal sounds. The screen will also prompt you when to insert food. If a Delay Start is programmed, place food in oven when setting the mode.

   NOTE: Do not use Delay Start for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.
6. Turn the Oven Control knob to the "Off" symbol when finished cooking.

Fast Preheating



Fast Preheating can be used to shorten the preheating time. The preheating cycle should be completed before placing food in the oven and should be used only for one-rack baking. When the Fast Preheating cycle is complete, the oven starts a normal Conventional cycle.

To Use Fast Preheating:

1. Turn the Oven Control knob to the Fast Preheating symbol then press the Confirmation button to select.

   The current settings will appear on the display.

2. Turn the Browse knob until desired temperature appears on the display then press the Confirmation button to select.
   OR
   The oven will automatically confirm your selection 10 seconds after the previous operation.
3. "PRE" will appear on the display. When the selected temperature is reached, the temperature will appear on the display and a signal will sound.
4. Place food in the oven when preheat symbol sounds.
5. At the end of preheating, the oven automatically selects the Conventional function.

   To select a different cooking function, turn the Oven Control knob until the symbol of the desired cooking function appears and press the Confirmation button to select.

Grilling



Grill symbol

Grilling uses direct radiant heat to cook food. Changing the temperature when grilling allows more precise control when cooking. The lower the temperature, the slower the cooking. Thicker cuts and unevenly shaped pieces of meat, fish and poultry may cook better at lower grilling temperatures.

- Use only the drip tray provided with the oven. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- Use the high grilling function to cook larger quantities of meat.
- When grilling meat, add a little water to the drip tray to help avoid spatter and smoke.
- Trim excess fat to reduce spattering. Slit the remaining fat on the edges to avoid curling.
- For proper draining, do not cover the oven rack with foil. The bottom of the pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Pull out oven rack to stop position before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry or meat may not need to be turned.
- After grilling, remove the pan from the oven when removing the food. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

Before grilling, position rack according to the "Cooking Chart" section. It is not necessary to preheat the oven before putting food in unless recommended in the recipe. Position food in the drip tray, then place it in the center of the oven rack.

During cooking, the oven door must remain closed.

IMPORTANT: If you do not press the Confirmation button, the oven will automatically confirm your selection 10 seconds after the previous operation.

NOTE: At any time, set values can be changed by pressing the Back button, turning the knob until the desired setting appears on the display, then pressing the Confirmation button to select.

To Grill:

1. Place food in oven. Preheating the oven is not necessary.
2. Turn the Oven Control knob to the Grill symbol.
3. Turn the Browse knob until the Grill symbol appears on the display then press the Confirmation button to select.
4. Turn the Browse knob until the desired temperature setting (1-5) appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The Cook Time symbol will flash.

5. (Optional) If a cooking length is desired, turn the Browse knob until desired cook time appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The End of Cooking Time symbol and the end of cooking time will appear on the display.

6. (Optional) To set a delayed start, turn the Browse knob until the desired end of cooking time appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The colon in the end of cooking time will flash. The oven will automatically delay the start of cooking to finish cooking at the set time.

   See the "Delay Start" section for additional information.

7. Turn the Oven Control knob to the "Off" symbol when finished cooking.

Convection Cooking

In a convection oven, the fan-circulated hot air continually distributes heat more evenly than the natural movement of air in a standard thermal oven. This movement of hot air helps maintain a consistent temperature throughout the oven, cooking foods more evenly, crisping surfaces while sealing in moisture and yielding crustier breads.

- It is important not to cover foods with lids or aluminum foil so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.
- Choose cookie sheets without sides and roasting pans with lower sides to allow air to move freely around the food.
- Test baked goods for doneness a few minutes before the minimum cooking time with an alternative method such as using a toothpick.
- Use a meat thermometer or the temperature probe to determine the doneness of meats and poultry. Check the temperature of pork and poultry in 2 or 3 places

Convection Bake



Convection bake symbol

Convection baking and roasting can be used for roasting meats and poultry, or for baking yeast breads and loaf cakes using a single rack.

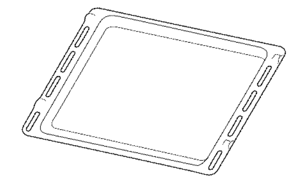
During Convection Bake, the bake and broil elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

Reduce recipe temperature by turning the temperature control knob down 1 temperature setting. The cook time may need to be reduced also.

To Convection Bake and Roast:

Before convection baking and roasting, position the racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" or "Cooking Chart" sections.

When convection roasting, use the drip tray under the oven rack. It is not necessary to wait for the oven to preheat before putting in food, unless it is recommended in the recipe.



Drip tray

IMPORTANT: If you do not press the Confirmation button, the oven will automatically confirm your selection 10 seconds after the previous operation.

NOTE: At any time, set values can be changed by pressing the Back button, turning the knob until the desired setting appears on the display, then pressing the Confirmation button to select.

1. Turn the Oven Control knob to the Convection Bake symbol.
2. Turn the Browse knob until desired temperature appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The Cook Time symbol will flash.
3. (Optional) If a cooking length is desired, turn the Browse knob until desired cook time appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The End of Cooking Time symbol and the end of cooking time will appear on the display.
4. (Optional) To set a delayed start, turn the Browse knob until the desired end of cooking time appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The colon in the end of cooking time will flash. The oven will automatically delay the start of cooking to finish cooking at the set time.

   See the "Delay Start" section for additional information.
5. Place food in oven when preheat signal sounds. The screen will also prompt you when to insert food. If a Delay Start is programmed, place food in oven when setting the mode.

   NOTE: Do not use Delay Start for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.
6. Turn the Oven Control knob to the "Off" symbol when finished cooking.

Forced Air



Forced Air symbol

Forced Air can be used for baking delicate cakes and pastries, as well as foods on multiple racks. This function can be used to cook different foods without odors being transferred from one food to another.

It is helpful to stagger items on the racks to allow a more even flow of heat. If the oven is full, extra cooking time may be needed.

During Forced Air, the convection ring element cycles on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

Reduce recipe temperature by turning the temperature control knob down 1 temperature setting. The cook time may need to be reduced also.

Before using the Forced Air function, see the "Convection Bake" section for general convection bake guidelines.

IMPORTANT: If you do not press the Confirmation button, the oven will automatically confirm your selection 10 seconds after the previous operation.

NOTE: At any time, set values can be changed by pressing the Back button, turning the knob until the desired setting appears on the display, then pressing the Confirmation button to select.

To Use:

Before using the Forced Air function, position the racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

1. Turn the Oven Control knob to the Forced Air symbol.
2. Turn the Browse knob until desired temperature appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The Cook Time symbol will flash.
3. (Optional) If a cooking length is desired, turn the Browse knob until desired cook time appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The End of Cooking Time symbol and the end of cooking time will appear on the display.
4. (Optional) To set a delayed start, turn the Browse knob until the desired end of cooking time appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The colon in the end of cooking time will flash. The oven will automatically delay the start of cooking to finish cooking at the set time.

   See the "Delay Start" section for additional information.
5. Place food in oven when preheat signal sounds. The screen will also prompt you when to insert food. If a Delay Start is programmed, place food in oven when setting the mode.

   NOTE: Do not use Delay Start for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.
6. Turn the Oven Control knob to the "Off" symbol when finished cooking.

Maxi Cooking



Maxi cooking symbol

Maxi Cooking can be used for cooking large pieces of meat (above 5.5 lb [2.5 kg]).

During Maxi Cooking, the bake and broil elements cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

Reduce recipe temperature by turning the temperature control knob down 1 temperature setting. The cook time may need to be reduced also.

Turn over the meat during cooking for more even browning. Periodically baste the meat to keep it from drying out.

Before using the Maxi Cooking function, see the "Convection Bake" section for general convection bake guidelines.

To Use:

Before using the Maxi Cooking function, position the racks according to the "Positioning Racks and Bakeware" section.

IMPORTANT: If you do not press the Confirmation button, the oven will automatically confirm your selection 10 seconds after the previous operation.

NOTE: At any time, set values can be changed by pressing the Back button, turning the knob until the desired setting appears on the display, then pressing the Confirmation button to select.

1. Turn the Oven Control knob to the Maxi Cooking symbol.
2. Turn the Browse knob until desired temperature appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The Cook Time symbol will flash.
3. (Optional) If a cooking length is desired, turn the Browse knob until desired cook time appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The End of Cooking Time symbol and the end of cooking time will appear on the display.
4. (Optional) To set a delayed start, turn the Browse knob until the desired end of cooking time appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The colon in the end of cooking time will flash. The oven will automatically delay the start of cooking to finish cooking at the set time.

   See the "Delay Start" section for additional information.
5. Place food in oven when preheat signal sounds. The screen will also prompt you when to insert food. If a Delay Start is programmed, place food in oven when setting the mode.

   NOTE: Do not use Delay Start for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads. If food is in the oven during preheat, it may become overcooked.
6. Turn the Oven Control knob to the "Off" symbol when finished cooking.

Turbo Grill





Grill symbol *Turbo grill symbol*

Turbo Grill is useful for roasting large pieces of meat (legs, roast beef, chickens). When broiling meat, add about ½ qt (½ L) of water to the pan.

During Turbo Grilling, the broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature, while the fan constantly circulates the hot air.

Cooking times will vary depending on the rack position and temperature and may need to be adjusted.

The oven door must be kept closed during the cooking cycle.

Before Turbo Grilling, see the "Grilling" section for general broiling guidelines and rack positioning.

IMPORTANT: If you do not press the Confirmation button, the oven will automatically confirm your selection 10 seconds after the previous operation.

NOTE: At any time, set values can be changed by pressing the Back button, turning the knob until the desired setting appears on the display, then pressing the Confirmation button to select.

To Turbo Grill:

1. Place food in oven. Preheating the oven is not necessary.
2. Turn the Oven Control knob to the Grill symbol.
3. Turn the Browse knob until the Turbo Grill symbol appears on the display then press the Confirmation button to select.
4. Turn the Browse knob until the desired temperature setting (1-5) appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The Cook Time symbol will flash.
5. (Optional) If a cooking length is desired, turn the Browse knob until desired cook time appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The End of Cooking Time symbol and the end of cooking time will appear on the display.
6. (Optional) To set a delayed start, turn the Browse knob until the desired end of cooking time appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The colon in the end of cooking time will flash. The oven will automatically delay the start of cooking to finish cooking at the set time.

   See the "Delay Start" section for additional information.
7. Turn the Oven Control knob to the "Off" symbol when finished cooking.



Special functions symbol

Special functions available are: Defrosting, Keep Warm, Rising.

Defrost

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

The Defrost function can be used to defrost frozen foods. This function uses the fan only, without heat.



Defrost symbol

- Leave food in its packaging to keep it from drying out on the outside.
- Place food on the middle shelf.
- Shallow packages will defrost more quickly than deep blocks.
- Separate food pieces as soon as possible during or at the end of cycle for more even defrosting.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips and fish tails.

The automatic defrost function should not be used for food left outside the freezer for more than 20 minutes and frozen ready-made food.

To Use:

1. Turn the Oven Control knob to the Special Functions symbol.
2. Turn the Browse knob until "DEFROST" appears on the display then press the Confirmation button to select.
3. Turn the Oven Control knob to the "Off" symbol when finished.

Keep Warm

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

IMPORTANT: The Keep Warm function keeps just-cooked foods hot and crisp before serving.



Keep warm symbol

The Keep Warm function maintains a constant temperature of 150°F (65°C) in the oven. Place food on the middle shelf.

NOTE: The Keep Warm function will not activate if the oven temperature is above 150°F (65°C).

To Use:

1. Turn the Oven Control knob to the Special Functions symbol.
2. Turn the Browse knob until "WARM KEEPING" appears on the display then press the Confirmation button to select.
3. Turn the Oven Control knob to the "Off" symbol when finished.

Rising



Rising symbol

The Rising function is optimal for the rising of sweet or savory dough. Dough proving time with this function is reduced by approximately one-third compared to proving at room temperature (68-77°F [20-25°C]).

During the Rising cycle, the oven is 100°F (40°C).

- It is best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven.
- Proving time for a 2.2 lb (1 kg) batch of pizza dough is around one hour.
- Place dough on the 2nd shelf.
- The oven does not have to be preheated.

NOTE: The Rising function will not activate if the oven temperature is above 100°F (40°C).

To Use:

1. Turn the Oven Control knob to the Special Functions symbol.
2. Turn the Browse knob until "RISING" appears on the display then press the Confirmation button to select.
3. Turn the Oven Control knob to the "Off" symbol when finished.

Bread/Pizza

Bread



Bread/pizza symbol

The Bread function is ideal for baking different types and sizes of handmade (nonfrozen) bread using fresh dough.

This function contains a program with predefined settings to use for baking bread. Select the required temperature and time, and the oven will manage the cooking cycle automatically.

Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.

During cooking, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature.

IMPORTANT: If you do not press the Confirmation button, the oven will automatically confirm your selection 10 seconds after the previous operation.

NOTE: At any time, set values can be changed by pressing the Back button, turning the knob until the desired setting appears on the display, then pressing the Confirmation button to select.

To Use:

1. Turn the Oven Control knob to the Bread/Pizza symbol.

   The display will show "BREAD" and "AUTO."
2. Press the Confirmation button to select the Bread function.
3. Turn the Browse knob until desired temperature (between 350-425°F [180-220°C]) appears on the display then press the Confirmation button to select.
4. (Optional) If a cooking length is desired, turn the Browse knob until desired cook time appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The End of Cooking Time symbol and the end of cooking time will appear on the display.
5. Turn the Oven Control knob to the "Off" symbol when finished cooking.

Pizza



Bread/pizza symbol

The Pizza function is ideal for baking different types and sizes of handmade (nonfrozen) pizza using fresh dough.

This function contains a program with predefined settings to use for baking pizza dough. Select the required temperature and time, and the oven will manage the cooking cycle automatically.

Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.

During cooking, the bake and broil elements will cycle on and off in intervals to maintain oven temperature.

IMPORTANT: If you do not press the Confirmation button, the oven will automatically confirm your selection 10 seconds after the previous operation.

NOTE: At any time, set values can be changed by pressing the Back button, turning the knob until the desired setting appears on the display, then pressing the Confirmation button to select.

To Use:

1. Turn the Oven Control knob to the Bread/Pizza symbol.

   The display will show "BREAD."
2. Turn the Browse knob until "PIZZA" appears on the display then press the Confirmation button to select.
3. Press the Confirmation button to select the Pizza function.
4. Turn the Browse knob until desired temperature (between 425-475°F [220-250°C]) appears on the display then press the Confirmation button to select.
5. (Optional) If a cooking length is desired, turn the Browse knob until desired cook time appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The End of Cooking Time symbol and the end of cooking time will appear on the display.
6. Turn the Oven Control knob to the "Off" symbol when finished cooking.

Browning



At the end of certain functions, the display indicates the possibility of browning. This function can be used only when a cooking time has been set.

1. At the end of the cooking time, the display will prompt you to press the Confirmation button to brown.
2. Press the Confirmation button, and the oven will begin a 5-minute browning cycle.

NOTE: The Browning function may be selected only twice at the end of a cycle.

Delay Start

⚠WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit in oven more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Delay Start (available with any function, except for the special functions) allows the oven to be set to turn on at a certain time of day, cook for a set length of time, and/or shut off automatically.

To Set Delay Start

Use this function to preset the cooking time stop time. A stop time can be programmed out to a maximum of 23 hours and 59 minutes.

Delay should not be used for food such as breads and cakes because they may not bake properly.

NOTE: Delay Start cannot be used with the Pizza function or the Fast Preheating cycle.

Selecting the end of cooking time:

1. Set the function and the temperature. See the section for the desired cooking function.
2. Turn the Browse knob until desired cook time appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The End of Cooking Time symbol will flash, and the end of cooking time will appear on the display.
3. Turn the Browse knob until the desired end of cooking time appears on the display then press the Confirmation button to select.

   The colon in the end of cooking time will flash. The oven will automatically delay the start of cooking to finish cooking at the set time.
4. To change the temperature, turn the Browse knob until desired temperature appears on the display then press the Confirmation button to select.

RECOMMENDED USE AND TIPS

Cooking different foods at the same time

Using the Forced Air function, you can cook different foods that require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food that requires less cooking time and leave food that requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark colored metal cake tins and always position them on the oven rack supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the center of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using nonstick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies), use the Convection Bake function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with bread crumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or glass dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For pieces of roast, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavor. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminum foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To keep the meat from burning on the outside, lower the position of the oven rack, keeping the food farther away from the grill.
- Turn the meat two-thirds of the way through cooking.
- To collect the cooking juices it is advisable to place a drip tray with ½ qt (½ L) of water directly under the grill on which the meat is placed. Add more water if necessary.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two-thirds of the way through cooking.

Rising

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one-third compared to proving at room temperature 68-77°F (20-25°C). Proving time for a 2.2 lb (1 kg) batch of pizza dough is around one hour.

Cooking Chart

How to Read the Cooking Chart

The following table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark colored metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in glass or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

Recipe	Function	Preheating	Rack position (from bottom)	Temperature	Time (min.)*	Accessories
Leavened cakes		Yes	2 or 3	300°F-350°F (160°C-180°C)	30-90	Cake tin on oven rack
		Yes	1 or 4	300°F-350°F (160°C-180°C)	30-90	

Recipe	Function	Preheating	Rack position (from bottom)	Temperature	Time (min.)*	Accessories
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		No	3	300°F-375°F (160°C-200°C)	30-85	Drip tray/baking tray or cake tin on oven rack
		Yes	1 or 4	300°F-375°F (160°C-200°C)	35-90	Cake tin on oven rack
Biscuits/Tartlets		Yes	3	325°F-350°F (170°C-180°C)	15-45	Drip tray/baking tray
		Yes	1 or 4	300°F-325°F (160°C-170°C)	20-45	Rack 4: oven rack Rack 1: drip tray/baking tray
Choux pastry		Yes	3	350°F-375°F (180°C-200°C)	30-40	Drip tray/baking tray
		Yes	1 or 4	350°F-375°F (180°C-190°C)	35-45	Rack 4: oven tray on oven rack Rack 1: drip tray/baking tray
Meringues		Yes	3	175°F (90°C	110-150	Drip tray/baking tray
		Yes	1 or 4	175°F (90°C	130-150	Rack 4: oven tray on oven rack Rack 1: drip tray/baking tray
Bread/Pizza/Focaccia		Yes	1 or 2	350°F-475°F (190°C-250°C)	15-50	Drip tray/baking tray
		Yes	1 or 4	350°F-475°F (190°C-250°C)	30-50	Rack 4: oven tray on oven rack Rack 1: drip tray/baking tray
Bread	(Bread)	Yes	2	350°F-425°F (180°C-220°C)	30-50	Drip tray/baking tray or oven rack
Pizza	(Pizza)	Yes	2	425-475°F (220-250°C)	15-30	Drip tray/baking tray
Frozen Pizza		Yes	3	475°F (250°C)	10-15	Drip tray/baking tray or oven rack
		Yes	1 or 4	475°F (250°C)	10-20	Rack 4: oven tray on oven rack Rack 1: drip tray/baking tray

Recipe	Function	Preheating	Rack position (from bottom)	Temperature	Time (min.)*	Accessories
Meat and potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	3	350°F-375°F (180°C-190°C)	40-55	Cake tin on oven rack
		Yes	1 or 4	350°F-375°F (180°C-190°C)	45-60	Rack 4: cake tin on oven rack
						Rack 1: cake tin on oven rack
Vola-au-vent/puff pasty crackers		Yes	3	350°F-375°F (190°C-200°C)	20-30	Drip tray/baking tray
		Yes	1 or 4	350°F-375°F (180°C-190°C)	20-40	Rack 4: oven tray on oven rack
						Rack 1: drip tray/baking tray
Lasagna/baked pasta/ cannelloni/flans		Yes	3	350°F-375°F (190°C-200°C)	45-55	Oven tray on oven rack
Lamb/veal/beef/pork (2.2 lb [1kg])		Yes	3	350°F-375°F (190°C-200°C)	80-110	Drip tray or oven tray on oven rack
Chicken/rabbit/duck (2.2 lb [1kg])		Yes	3	375°F-425°F (200°C-230°C)	50-100	Drip tray or oven tray on oven rack
Turkey/goose (6.6 lb [3 kg])		Yes	2	350°F-375°F (190°C-200°C)	80-130	Drip tray or oven tray on oven rack
Baked fish/en papillote (fillet, whole)		Yes	3	350°F-375°F (180°C-200°C)	40-60	Drip tray or oven tray on oven rack
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	350°F-375°F (180°C-200°C)	50-60	Oven tray on oven rack
Toast		No	5	3	3-6	Oven rack
Fish fillets/steaks		No	3 or 4	2	20-30	Rack 4: oven rack (turn food halfway through cooking)
						Rack 3: drip tray with water
Sausages/kebabs/ spare ribs/hamburgers		No	4 or 5	2-3	15-30	Rack 5: oven rack (turn food halfway through cooking)
						Rack 4: drip tray with water
Roast chicken (2.2-2.9 lb [1-1.3 kg])		No	1 or 2	2	55-70	Rack 2: oven rack (turn food two-thirds of the way through cooking)
						Rack 1: drip tray with water

Recipe	Function	Preheating	Rack position (from bottom)	Temperature	Time (min.)*	Accessories
Roast beef, rare (2.2 lb [1 kg])		No	3	2	35-45	Oven tray on oven rack (turn food two-thirds of the way through cooking if necessary)
Leg of lamb/shanks		No	3	2	60-90	Drip tray or oven tray on oven rack (turn food two-thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		No	3	2	45-55	Drip tray or baking tray (turn food two-thirds of the way through cooking if necessary)
Vegetables au gratin		No	3	3	10-15	Oven tray on oven rack
Lasagna and meat		Yes	1 or 4	375°F (200°C)	50-100**	Rack 4: oven tray on oven rack
						Rack 1: drip tray or oven tray on oven rack
Meat and potatoes		Yes	1 or 4	375°F (200°C)	45-100**	Rack 4: oven tray on oven rack
						Rack 1: drip tray or oven tray on oven rack
Fish and vegetables		Yes	1 or 4	375°F (180°C)	30-50**	Rack 4: oven tray on oven rack
						Rack 1: drip tray or oven tray on oven rack

*Cooking times are evaluated at reference voltage 230 V. Values may change slightly when oven is powered at different voltages.

**Cooking time is approximate. Food can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

OVEN CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the oven is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh™ Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016B (not included):
  See “Assistance or Service” section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner:
  Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

OVEN DOOR EXTERIOR

Slight differences in color on the front of the oven are determined by the different materials used, such as glass, plastic and metal.

Cleaning Method:

- Clean with a damp cloth. If the exterior is heavily soiled, add a few drops of liquid detergent to the water. Wipe with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive cleaners, which dull the surface. In the event that one of these products comes into contact with the oven, immediately clean it using a damp cloth.

CONTROL PANEL

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge:
  Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- affresh™ Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010B (not included):
  See "Assistance or Service" section to order.

OVEN CAVITY

- Food spills should be cleaned when oven cools. To avoid buildup of baked-on food residue, clean the oven cavity after every use.
- With long cooking times or when cooking on different levels, especially food with a high water content (pizzas, stuffed vegetables, etc.) moisture may form on the inside of the door and the seal. When the oven is cool, dry the inside of the door with a cloth or sponge.
- Clean the glass of the door with a suitable liquid detergent.
- For easier cleaning, the oven door may be removed. See the Installation Instructions.

To clean oven cavity surfaces:

To avoid damage to oven cavity surfaces, do not use soap-filled scouring pads or abrasive cleaners.

Cleaning Method:

- To clean the oven cavity surfaces, remove the rack guides. See the "Rack Guides" section.
- Use oven cleaner and follow product label instructions.

ACCESSORIES

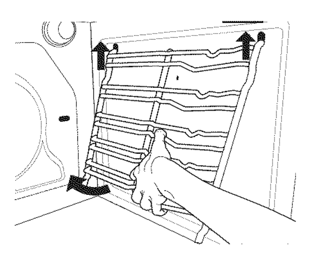
Cleaning Method:

- Soak the accessories in water with liquid detergent immediately after use, handling them with oven mitts if still hot.
- Food residue can be easily removed using a brush or sponge.

Rack Guides

To Remove Rack Guides

Remove the rack guides by lifting then pulling them out as shown in the following illustration.



Oven Light

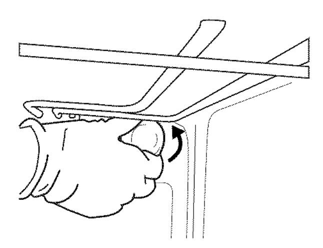
The oven light is a 240-volt, 20 to 40-watt maximum, type G9 T300°C halogen bulb.

The oven light will come on when the oven door is opened. When the oven door is closed, turn the Oven Control knob to the Lamp symbol then turn the Browse knob to On.

To Replace the Oven Light:

Before replacing the bulb, make sure the oven is off and cool.

1. Disconnect power.
2. Turn the glass light cover counterclockwise to remove.



3. Turn bulb counterclockwise to remove from socket.
4. Replace bulb using a tissue or wearing cotton gloves to handle bulb. To avoid damage or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers. Turn bulb clockwise.
5. Replace glass light cover by turning clockwise.
6. Reconnect power.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?**
  Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
- **Is the oven wired properly?**
  See Installation Instructions.

Oven will not operate

- **Is the oven control set correctly?**
  See "Electronic Oven Control" section.

Cooling fan runs during baking or broiling

- It is normal for the fan to automatically run while the oven is in use to cool the control.

Display shows message

- **Is the display showing "12:00?"**

There has been a power failure. Clear the display. See "Display(s)" section. Set the clock, if needed. See "Clock Time and Temperature Mode" section.

Oven cooking results not what expected

- **Is the oven level?**
  Level the oven. See the Installation Instructions.
- **Is the proper temperature set?**
  Increase or decrease temperature.
- **Was the oven preheated?**
  Wait for oven to preheat before placing food in oven.
- **Is the proper bakeware being used?**
  See "Bakeware" section.
- **Are the racks positioned properly?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is there proper air circulation around bakeware?**
  See "Positioning Racks and Bakeware" section.
- **Is the batter evenly distributed in the pan?**
  Check that batter is level in the pan.
- **Is the proper length of time being used?**
  Increase or decrease baking or broiling time.
- **Has the oven door been opened while cooking?**
  Oven peeking releases oven heat and can result in longer cooking times.
- **Are baked items too brown on the bottom?**
  Move rack to higher position in the oven.
  or
  Decrease the oven temperature.
- **Are pie crust edges browning early?**
  Use aluminum foil to cover the edge of the crust and/or reduce baking temperature.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only FSP® replacement parts. FSP® replacement parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new WHIRLPOOL® appliance.

To locate FSP® replacement parts in your area, call us or your nearest Whirlpool designated service center.

In Canada

Call the Whirlpool Canada LP Customer eXperience Centre toll free: **1-800-807-6777**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. Whirlpool Canada LP designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to Whirlpool Canada LP with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
Whirlpool Canada LP
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

WHIRLPOOL CORPORATION MAJOR APPLIANCE WARRANTY

LIMITED WARRANTY

For one year from the date of purchase, when this major appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Whirlpool") will pay for Factory Specified Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a Whirlpool designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. Outside the 50 United States and Canada, this limited warranty does not apply. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

ITEMS EXCLUDED FROM WARRANTY

This limited warranty does not cover:

1. Service calls to correct the installation of your major appliance, to instruct you on how to use your major appliance, to replace or repair house fuses, or to correct house wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters or water filters. Consumable parts are excluded from warranty coverage.
3. Repairs when your major appliance is used for other than normal, single-family household use or when it is used in a manner that is contrary to published user or operator instructions and/or installation instructions.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of consumables or cleaning products not approved by Whirlpool.
5. Cosmetic damage, including scratches, dents, chips or other damage to the finish of your major appliance, unless such damage results from defects in materials or workmanship and is reported to Whirlpool within 30 days from the date of purchase.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Costs associated with the removal from your home of your major appliance for repairs. This major appliance is designed to be repaired in the home and only in-home service is covered by this warranty.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
9. Expenses for travel and transportation for product service if your major appliance is located in a remote area where service by an authorized Whirlpool servicer is not available.
10. The removal and reinstallation of your major appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.
11. Major appliances with original model/serial numbers that have been removed, altered or cannot be easily determined. This warranty is void if the factory applied serial number has been altered or removed from your major appliance.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. WHIRLPOOL SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

If outside the 50 United States and Canada, contact your authorized Whirlpool dealer to determine if another warranty applies.

If you need service, first see the "Troubleshooting" section of the Use & Care Guide. After checking "Troubleshooting," you may find additional help by checking the "Assistance or Service" section or by calling Whirlpool. In the U.S.A., call **1-800-253-1301**. In Canada, call **1-800-807-6777**. 9/07

Keep this book and your sales slip together for future reference. You must provide proof of purchase or installation date for in-warranty service.

Write down the following information about your major appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and serial number label located on the product.

Dealer name ____________________

Address ____________________

Phone number ____________________

Model number ____________________

Serial number ____________________

Purchase date ____________________

SÉCURITÉ DU FOUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses pièces accessibles chauffent en cours d'utilisation. Veiller à ne toucher aucun élément chauffant. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart s'ils ne peuvent pas être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils ont été informés de la manière dont l'appareil peut être utilisé en toute sécurité et s'ils ont conscience des risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants laissés sans surveillance.
- Ne jamais utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Utiliser uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.
- Ne pas employer de produit nettoyant fortement abrasif ou de spatule métallique à l'arête trop aiguisée pour nettoyer le hublot de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface et entraîner l'éclatement du hublot.
- **AVERTISSEMENT :** Vérifier que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Le câble d'alimentation doit être remplacé par un électricien qualifié. Contacter un centre de dépannage agréé.
- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

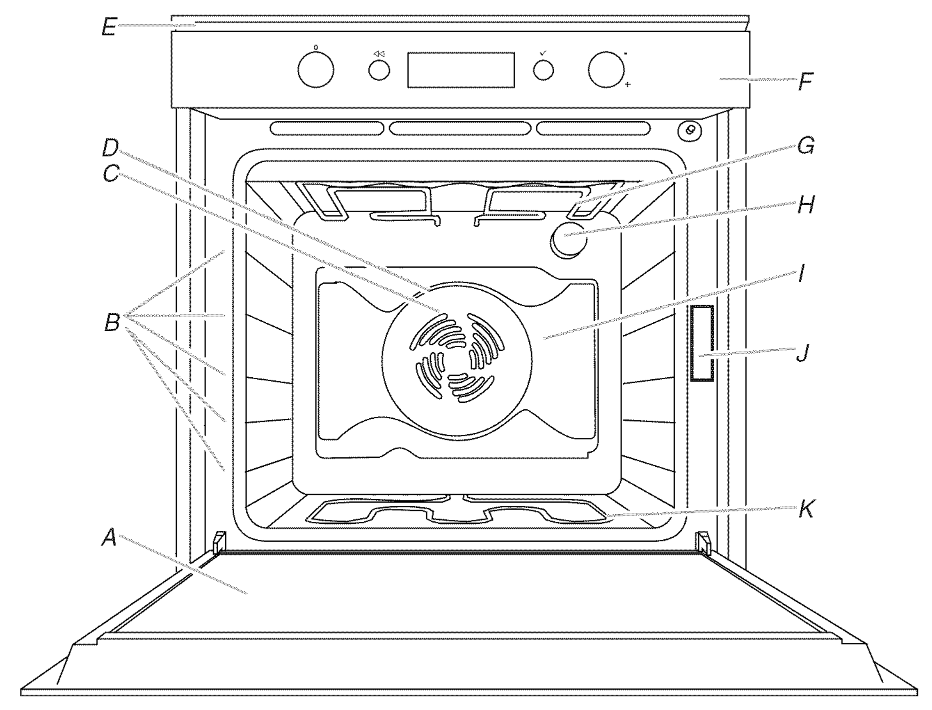
IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel couvre différents modèles. Le four que vous avez acheté peut comporter tous les articles énumérés ou seulement certains d'entre eux. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



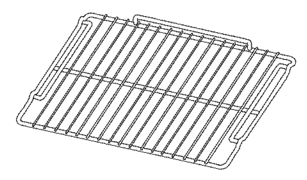
A. Porte du four
B. Position des grilles (le nombre de grilles est indiqué à l'avant du four)
C. Ventilateur
D. Élément chauffant circulaire (non visible)
E. Ventilateur de refroidissement (non visible)
F. Panneau de commande
G. Élément chauffant supérieur/gril
H. Éclairage du four
I. Cache-ventilateur de convection
J. Plaque signalétique (ne pas retirer)
K. Élément chauffant inférieur (non visible)

REMARQUES :

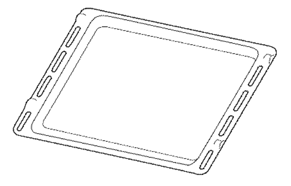
- Pendant la cuisson, le ventilateur de refroidissement peut se mettre en marche par intermittence pour minimiser la consommation d'énergie.
- Une fois la cuisson terminée et le four éteint, le ventilateur de refroidissement peut continuer à tourner pendant une brève période.
- Pendant la cuisson, si la porte du four est ouverte, les éléments chauffants s'éteindront.

Accessoires fournis

Grille du four : La grille du four peut être utilisée pour cuire des aliments au gril ou peut servir de support pour des plats, moules à gâteaux et autres récipients de cuisson au four.



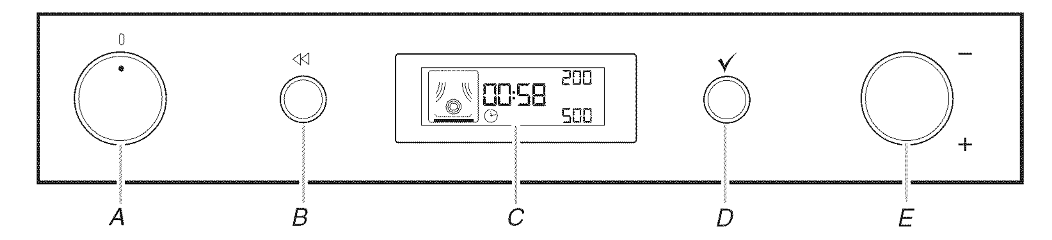
Plateau d'égouttement : Le plateau d'égouttement est conçu pour être placé sous la grille du four afin de recueillir la graisse, ou comme plaque de four pour faire cuire de la viande, du poisson, des légumes, des focaccia, etc.



Accessoires non fournis

D'autres accessoires peuvent être achetés séparément. Voir la section "Assistance ou service".

COMMANDE ÉLECTRONIQUE DU FOUR



A. Bouton de commande du four : marche/arrêt et bouton de sélection de fonction
B. Bouton Retour : pour revenir à l'écran précédent
C. Affichage électronique du four
D. Bouton de confirmation : pour sélectionner et confirmer les réglages
E. Bouton de réglage : pour parcourir le menu et régler les valeurs prédéfinies

Boutons de commande

REMARQUE : Le bouton de commande du four et le bouton de réglage sont rétractables. Appuyer au centre des boutons pour les faire sortir.

Toutes les fonctions de cuisson sont réglées avec les boutons de commande.

Une fois qu'un programme est terminé, tourner le bouton de commande du four à la position d'arrêt pour sélectionner une nouvelle fonction.

Tous les ajustements de température sont réglés avec le bouton de réglage. Les températures peuvent être réglées entre 125°F (50°C) et 475°F (250°C).

Réglage ou annulation d'une fonction de cuisson :

REMARQUE : Appuyer sur le bouton Retour à tout moment pour revenir à l'écran précédent.

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole de la fonction du four désirée (par exemple : pain/pizza).
2. Tourner le bouton de réglage à la sous-fonction désirée (par exemple : pizza), puis appuyer sur le bouton de confirmation.
3. Tourner le bouton de réglage à la température du four désirée, puis appuyer sur le bouton de confirmation.
4. Tourner le bouton de réglage à la durée de cuisson désirée, puis appuyer sur le bouton de confirmation pour sélectionner et commencer la cuisson.

- Pour modifier la température, tourner le bouton de réglage pour sélectionner la température désirée.
- Pour annuler une sélection, tourner le bouton de commande du four à Arrêt
  ou
  Appuyer sur le bouton de confirmation pour éteindre le four, tout en maintenant les fonctions précédemment sélectionnées sur les boutons de commande lors de la prochaine utilisation du four.

Affichage électronique du four

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, les 2 chiffres de l' "heure" clignoteront sur l'affichage et la durée devra être réglée. Si les 2 chiffres de l' "heure" clignotent à un autre moment, cela signifie qu'une panne de courant s'est produite. Pour régler l'heure de l'horloge, suivre les instructions de réglage de l'horloge au paragraphe "Horloge" de la section "Réglages".

Symboles de l'affichage électronique du four

Symbole	Fonction	Symbole	Fonction
0	Arrêt		Lampe
	Fonctions spéciales		Décongélation
	Maintien au chaud		Levée
	Cuisson traditionnelle		Cuisson au four par convection
	Air pulsé	XL	Cuisson Maxi
	Cuisson au gril		Cuisson au gril Turbo
	Pain/pizza		Préchauffage rapide
	Affichage des éléments chauffants		Brunissage
	Réglages		Minuterie
	Durée de cuisson		Fin de durée de cuisson
	Heure		Verrouillage des commandes du four

Indicateur de four chaud

À la fin de la cuisson, ou si le four est éteint, si la température intérieure est supérieure à 125°F (50°C), l'affichage indique "CHAUD" et la température du moment. Lorsque la température du four atteint 125°F (50°C), l'affichage indique à nouveau l'heure du moment.

Verrouillage des commandes du four



Le verrouillage des commandes du four peut être utilisé pour éviter l'utilisation involontaire du four. Lorsque le four est verrouillé, il ne peut pas être allumé à l'aide des boutons de commande ni des boutons.

Activation :

1. Appuyer sur le bouton Retour et le bouton de confirmation en même temps et les maintenir enfoncés pendant au moins 3 secondes.
2. Lorsque le four est verrouillé, il ne peut pas être allumé, les fonctions associées aux boutons sont verrouillées, et le symbole du verrouillage des commandes du four s'affiche.
3. Pour désactiver le verrouillage des commandes du four, répéter l'étape 1.

REMARQUE : Le verrouillage des commandes du four peut être activé pendant la cuisson en suivant l'étape 1. Le four peut être éteint en réglant le bouton de commande du four sur le symbole "Off" (arrêt). La fonction précédemment sélectionnée devra être réglée à nouveau.

Minuterie

La fonction de minuterie peut être utilisée uniquement lorsque le four est éteint. Elle est utile par exemple pour contrôler la durée de cuisson des pâtes. La durée ne peut pas dépasser 23 heures et 59 minutes.

Réglage de la minuterie

1. Lorsque le bouton de commande du four est à la position d'arrêt, tourner le bouton de réglage jusqu'à l'affichage de l'heure désirée.
2. Appuyer sur le bouton de confirmation pour lancer le compte à rebours. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, l'affichage indique "00:00:00" et un signal sonore retentit. Pour désactiver le signal sonore, appuyer sur le bouton de confirmation. L'affichage de l'heure est rétabli.

Réglages



Vous pouvez contrôler plusieurs réglages via le menu Réglages : horloge, mode Éco, signaux sonores du four et luminosité de l'affichage.

Pour accéder au menu Réglages, tourner le bouton de commande du four sur le symbole Réglages.

Horloge

L'heure doit être réglée sur l'horloge une fois le four branché.

Réglage de l'heure

1. Pour modifier l'heure, tourner le bouton de commande du four sur le symbole Réglages. "HORL" apparaît sur l'affichage.

   REMARQUE : Si le four vient d'être branché et que 2 chiffres de l' "heure" clignotent sur l'affichage, passer à l'étape 2.
2. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.
3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que les minutes correctes s'affichent, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

Langue

La langue doit être réglée sur l'horloge une fois le four branché.

Réglage de l'heure

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Réglages.
2. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que "LANGUE" s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation pour sélectionner la langue.
3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation pour sélectionner la langue.

Unités de température

Les unités de température peuvent être réglées en Fahrenheit (°F) ou Celsius (°C).

Réglage de la température

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Réglages.
2. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que "UNITE" s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation pour sélectionner les unités.
3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que l'unité de température souhaitée (Fahrenheit ou Celsius) s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation pour sélectionner les unités de température.

Mode Éco

Lors du mode Éco, l'affichage s'éteint lorsque le four est en veille, ou 5 minutes après la fin de la cuisson. Pour consulter des informations sur l'affichage, appuyer sur un bouton ou tourner un bouton.

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Réglages.
2. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que "ÉCO" s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.
3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que le réglage désiré (marche ou arrêt) s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

Signaux sonores du four

Les signaux sonores du four sont préréglés sur On (marche), mais peuvent être désactivés (Off).

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Réglages.
2. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que "SON" s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.
3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que le réglage désiré (marche ou arrêt) s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

Luminosité de l'affichage

La luminosité de l'affichage de commande du four peut être modifiée.

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Réglages.
2. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que "ÉCLAIRAGE" (luminosité) s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   "1" apparaît sur l'affichage.
3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la luminosité désirée soit atteinte, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

UTILISATION DU FOUR

Les odeurs et la fumée sont normales lorsque le four est utilisé pour les premières fois, ou lorsqu'il est très sale.

Lors de l'utilisation du four, les éléments chauffants ne resteront pas allumés, mais fonctionneront par intermittence lorsque le four est en marche.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est extrêmement sensible aux émanations de fumée. L'exposition à ces émanations peut causer la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Papier d'aluminium

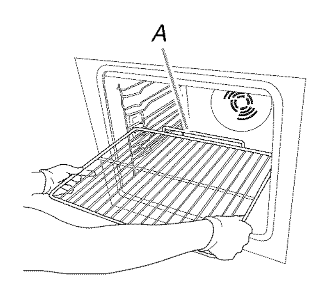
IMPORTANT : Pour éviter des dommages permanents au fini du fond du four, ne pas recouvrir le fond avec du papier d'aluminium ni un revêtement quelconque.

- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, ne pas couvrir entièrement la grille d'aluminium car l'air doit pouvoir circuler librement.
- Pour récupérer les renversements, utiliser le plateau d'égouttement fourni avec le four.

Insertion de grilles de four et autres accessoires

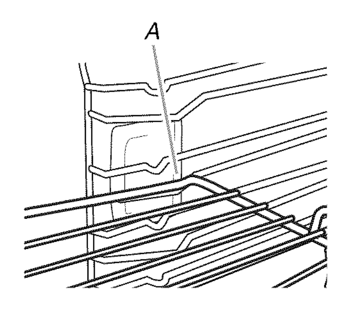
REMARQUE : La grille de four et les autres accessoires sont équipés d'un mécanisme de verrouillage pour éviter leur retrait involontaire.

1. Insérer la grille de four à l'horizontale, la tige surélevée vers le haut tel qu'illustré.



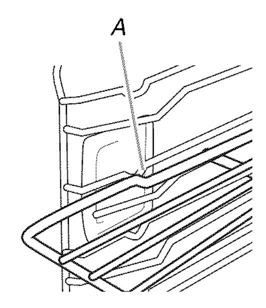
A. Tige surélevée

2. Incliner la grille du four légèrement vers le haut lorsqu'elle atteint la position de verrouillage tel qu'illustré.



A. Position de verrouillage

3. Remettre la grille du four à l'horizontale et la pousser à sa position finale tel qu'illustré.



A. Position finale

4. Pour retirer la grille du four, répéter les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

REMARQUE : Le plateau d'égouttement s'insère de la même manière. Le mécanisme de verrouillage sur la surface plane permet aux accessoires de se bloquer.

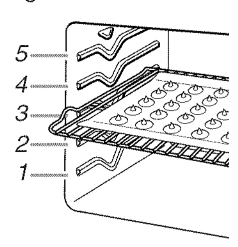
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four

IMPORTANT : Afin d'éviter des dommages permanents au fini en porcelaine, ne pas placer d'aliments ou d'ustensiles de cuisson au four directement sur la porte ou sur le fond du four.

GRILLES

- Placer les grilles avant d'allumer le four.
- Ne pas installer les grilles lorsque des ustensiles de cuisson au four se trouvent dessus.
- S'assurer que les grilles sont d'aplomb.

Pour déplacer une grille, la tirer jusqu'à la butée d'arrêt, soulever le rebord avant puis la retirer. Se servir de l'illustration et du tableau suivants comme guide.



USTENSILES DE CUISSON AU FOUR

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément. Laisser 2" (5 cm) entre les ustensiles de cuisson au four et les parois du four. Utiliser le tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. S'assurer qu'aucun ustensile de cuisson ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Ustensiles de cuisson au four

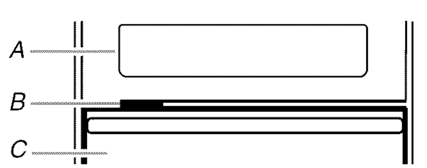
Le matériau des ustensiles de cuisson au four affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON AU FOUR/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage uniforme	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson au four avec fini foncé, terne et/ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement les températures de cuisson. ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température recommandée dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits ou moules à cuisson à isolation thermique ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès/Pierre de cuisson ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut nécessiter de réduire légèrement la température de cuisson.

Thermomètre à viande

Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil. Suivre les instructions du fabricant pour l'utilisation du thermomètre à viande. Pour les modèles qui ne sont pas dotés de sonde thermométrique, utiliser un thermomètre à viande pour déterminer si la cuisson de la viande, la volaille ou le poisson correspond au degré de cuisson souhaité. C'est la température interne qui indique le degré de cuisson et non l'apparence.

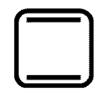
Évent du four



A. Tableau de commande
B. Évent du four
C. Porte du four

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Des évents obstrués ou bouchés gêneront la circulation de l'air, ce qui affectera la cuisson. Ne pas placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou d'autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson traditionnelle



Symbole Cuisson traditionnelle

La fonction Cuisson traditionnelle est idéale pour la cuisson au four, le rôtissage ou le chauffage de mets sur une seule grille de four.

Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir la température du four.

Cuisson traditionnelle :

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué aux sections "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four" et "Tableau de cuisson". Il est nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer l'aliment, sauf si la recette ne recommande aucun préchauffage.

IMPORTANT : Si vous n'appuyez pas sur le bouton de confirmation, le four confirmera automatiquement votre sélection 10 secondes après l'opération précédente.

REMARQUE : À tout moment, les valeurs définies peuvent être modifiées en appuyant sur le bouton Retour, en tournant le bouton jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche, puis en appuyant sur le bouton de confirmation.

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Cuisson traditionnelle.
2. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la température désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Le symbole Durée de cuisson clignotera.
3. (En option) Si l'on désire définir une durée de cuisson, tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

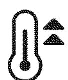
   Le symbole Fin de la durée de cuisson et la fin de la durée de cuisson s'afficheront.
4. (En option) Pour définir une mise en marche différée, tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la fin de la durée de cuisson désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Les deux points de l'heure de fin de la durée de cuisson clignoteront. Le four différera automatiquement le début de la cuisson pour que celle-ci se termine à l'heure définie.

   Voir la section "Mise en marche différée" pour en savoir plus.
5. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. L'écran indique à l'utilisateur le moment où il doit insérer les aliments. Si une mise en marche différée est programmée, placer les aliments dans le four au moment du réglage du mode.

   REMARQUE : Ne pas utiliser la Mise en marche différée pour des aliments nécessitant le préchauffage du four, comme les gâteaux, les biscuits et le pain. Si l'on place les aliments dans le four durant le préchauffage, ils pourraient être trop cuits.
6. Tourner le bouton de commande du four au symbole "Arrêt" une fois la cuisson terminée.

Préchauffage rapide



La fonction Préchauffage rapide peut servir à réduire la durée de préchauffage. Le programme de préchauffage doit être terminé avant de placer de la nourriture dans le four et doit seulement être utilisé pour une cuisson qui utilise une seule grille. Lorsque le programme Préchauffage rapide se termine, le four commence un programme de cuisson traditionnelle normal.

Utilisation du préchauffage rapide :

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Préchauffage rapide, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Les réglages en cours s'afficheront.
2. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la température désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.
   OU
   Le four confirmera automatiquement votre sélection 10 secondes après l'opération précédente.
3. "PRÉ" s'affichera. Lorsque la température sélectionnée sera atteinte, elle s'affichera et un signal sonore sera émis.
4. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit.
5. À la fin du préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction Cuisson traditionnelle.

   Pour sélectionner une autre fonction de cuisson, tourner le bouton de commande du four jusqu'à ce que le symbole de la fonction de cuisson désirée apparaisse et appuyer sur le bouton de confirmation.

Cuisson au gril



Symbole Cuisson au gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments. Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les morceaux épais et de forme irrégulière de viande, de poisson et de volaille cuisent mieux à des températures de cuisson au gril plus basses.

- Utiliser seulement le plateau d'égouttement fourni avec le four. Il est conçu pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Utiliser la fonction de cuisson au gril élevée pour faire cuire de plus grandes quantités de viande.
- Lors de la cuisson au gril de la viande, ajouter un peu d'eau dans le plateau d'égouttement pour aider à éviter les éclaboussures et la fumée.

- Enlever l'excès de graisse pour réduire les éclaboussures. Entailler le gras résiduel sur les côtés pour éviter que la viande ne se recroqueville.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille du four de papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Sortir la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, sortir la lèchefrite du four en même temps que l'aliment. Ce qui reste au fond de la lèchefrite cuira si on la laisse dans le four encore chaud, rendant le nettoyage plus difficile.

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué à la section “Tableau de cuisson”. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant d'y placer des aliments, sauf si la recette le recommande. Placer l'aliment dans le plateau d'égouttement, puis placer celui-ci au centre de la grille du four.

Durant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

IMPORTANT : Si vous n'appuyez pas sur le bouton de confirmation, le four confirmera automatiquement votre sélection 10 secondes après l'opération précédente.

REMARQUE : À tout moment, les valeurs définies peuvent être modifiées en appuyant sur le bouton Retour, en tournant le bouton jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche, puis en appuyant sur le bouton de confirmation.

Cuisson au gril :

1. Placer les aliments dans le four. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.
2. Tourner le bouton de commande du four au symbole Cuisson au gril.
3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que le symbole Cuisson au gril s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.
4. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que le réglage de température désiré (entre 1 et 5) s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Le symbole Durée de cuisson clignotera.
5. (En option) Si l'on désire définir une durée de cuisson, tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Le symbole Fin de la durée de cuisson et la fin de la durée de cuisson s'afficheront.
6. (En option) Pour définir une mise en marche différée, tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la fin de la durée de cuisson désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Les deux points de l'heure de fin de la durée de cuisson clignoteront. Le four différera automatiquement le début de la cuisson pour que celle-ci se termine à l'heure définie.

   Voir la section “Mise en marche différée” pour en savoir plus.
7. Tourner le bouton de commande du four au symbole “Arrêt” une fois la cuisson terminée.

Cuisson par convection

Dans un four à convection, l'air chaud que fait circuler le ventilateur distribue la chaleur de façon continue et plus uniformément que le mouvement naturel de l'air dans un four thermique standard. Ce déplacement de l'air chaud aide à maintenir une température constante dans tout le four, ce qui permet de cuire les aliments plus uniformément, de faire croustiller la surface des aliments tout en conservant leur humidité naturelle et de donner des pains plus croustillants.

- Il est important de ne pas couvrir les aliments avec des couvercles ou du papier d'aluminium de telle sorte que la surface reste exposée au déplacement de l'air, permettant ainsi le brunissage et le croustillant.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four seulement lorsque c'est nécessaire.
- Choisir des tôles à biscuits sans bords et des plats de rôtissage à côtés plus bas pour permettre à l'air de circuler librement autour de l'aliment.
- Vérifier le degré de cuisson des aliments quelques minutes avant le temps de cuisson minimum, en utilisant un cure-dents par exemple.
- Utiliser un thermomètre à viande ou la sonde thermométrique pour déterminer le degré de cuisson des viandes et de la volaille. Vérifier la température du porc et de la volaille à 2 ou 3 endroits.

Cuisson au four par convection



Symbole Cuisson au four par convection

La cuisson au four et le rôtissage par convection peuvent être utilisés pour faire rôtir les viandes et la volaille ou pour faire cuire des pains à levure et des quatre-quarts sur une seule grille.

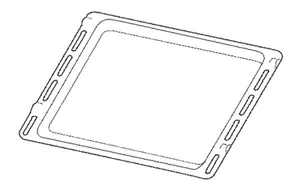
Durant la cuisson au four par convection, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

Réduire la température de la recette en baissant le bouton de commande de la température de 1 réglage. Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.

Cuisson au four et rôtissage par convection :

Avant la cuisson au four et le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué à la section “Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four” ou “Tableau de cuisson”.

Lors du rôtissage par convection, utiliser le plateau d'égouttement sous la grille du four. Il n'est pas nécessaire d'attendre le préchauffage du four avant d'y placer les aliments, sauf si la recette le recommande.



Plateau d'égouttement

IMPORTANT : Si vous n'appuyez pas sur le bouton de confirmation, le four confirmera automatiquement votre sélection 10 secondes après l'opération précédente.

REMARQUE : À tout moment, les valeurs définies peuvent être modifiées en appuyant sur le bouton Retour, en tournant le bouton jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche, puis en appuyant sur le bouton de confirmation.

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Cuisson au four par convection.
2. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la température désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Le symbole Durée de cuisson clignotera.
3. (En option) Si l'on désire définir une durée de cuisson, tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Le symbole Fin de la durée de cuisson et la fin de la durée de cuisson s'afficheront.
4. (En option) Pour définir une mise en marche différée, tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la fin de la durée de cuisson désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Les deux points de l'heure de fin de la durée de cuisson clignoteront. Le four différera automatiquement le début de la cuisson pour que celle-ci se termine à l'heure définie.

   Voir la section "Mise en marche différée" pour en savoir plus.
5. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. L'écran indique à l'utilisateur le moment où il doit insérer les aliments. Si une mise en marche différée est programmée, placer les aliments dans le four au moment du réglage du mode.

   REMARQUE : Ne pas utiliser la Mise en marche différée pour des aliments nécessitant le préchauffage du four, comme les gâteaux, les biscuits et le pain. Si l'on place les aliments dans le four durant le préchauffage, ils pourraient être trop cuits.
6. Tourner le bouton de commande du four au symbole "Arrêt" une fois la cuisson terminée.

Air pulsé



Symbole Air pulsé

La fonction Air pulsé peut être utilisée pour faire cuire des pâtisseries et gâteaux délicats ainsi que des aliments sur plusieurs grilles. Cette fonction peut être utilisée pour faire cuire différents aliments tout en évitant le transfert d'odeurs d'un aliment à un autre.

Il est utile de décaler les articles sur les grilles pour permettre une circulation plus uniforme de la chaleur. Si le four est plein, il faudra peut-être allonger la durée de cuisson.

Durant la fonction Air pulsé, l'élément de convection en anneau s'allume et s'éteint par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon constante.

Réduire la température de la recette en baissant le bouton de commande de la température de 1 réglage. Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.

Avant d'utiliser la fonction Air pulsé, consulter la section "Cuisson au four par convection" pour obtenir des instructions générales sur la cuisson au four par convection.

IMPORTANT : Si vous n'appuyez pas sur le bouton de confirmation, le four confirmera automatiquement votre sélection 10 secondes après l'opération précédente.

REMARQUE : À tout moment, les valeurs définies peuvent être modifiées en appuyant sur le bouton Retour, en tournant le bouton jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche, puis en appuyant sur le bouton de confirmation.

Utilisation :

Avant d'utiliser la fonction Air pulsé, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles cuisson au four".

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Air pulsé.
2. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la température désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Le symbole Durée de cuisson clignotera.
3. (En option) Si l'on désire définir une durée de cuisson, tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Le symbole Fin de la durée de cuisson et la fin de la durée de cuisson s'afficheront.
4. (En option) Pour définir une mise en marche différée, tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la fin de la durée de cuisson désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Les deux points de l'heure de fin de la durée de cuisson clignoteront. Le four différera automatiquement le début de la cuisson pour que celle-ci se termine à l'heure définie.

   Voir la section "Mise en marche différée" pour en savoir plus.
5. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. L'écran indique à l'utilisateur le moment où il doit insérer les aliments. Si une mise en marche différée est programmée, placer les aliments dans le four au moment du réglage du mode.

   REMARQUE : Ne pas utiliser la Mise en marche différée pour des aliments nécessitant le préchauffage du four, comme les gâteaux, les biscuits et le pain. Si l'on place les aliments dans le four durant le préchauffage, ils pourraient être trop cuits.
6. Tourner le bouton de commande du four au symbole "Arrêt" une fois la cuisson terminée.

Cuisson Maxi



Symbole Cuisson Maxi

La Cuisson Maxi peut être utilisée pour faire cuire de gros morceaux de viande (plus de 5,5 lb [2,5 kg]).

Durant la cuisson Maxi, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

Réduire la température de la recette en baissant le bouton de commande de la température de 1 réglage. Il peut aussi être nécessaire de réduire la durée de cuisson.

Retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un brunissage plus uniforme. Arroser régulièrement la viande pour l'empêcher de sécher.

Avant d'utiliser la fonction Cuisson Maxi, consulter la section "Cuisson au four par convection" pour obtenir des instructions générales sur la cuisson au four par convection.

Utilisation :

Avant d'utiliser la fonction Cuisson Maxi, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four".

IMPORTANT : Si vous n'appuyez pas sur le bouton de confirmation, le four confirmera automatiquement votre sélection 10 secondes après l'opération précédente.

REMARQUE : À tout moment, les valeurs définies peuvent être modifiées en appuyant sur le bouton Retour, en tournant le bouton jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche, puis en appuyant sur le bouton de confirmation.

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Cuisson Maxi.
2. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la température désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Le symbole Durée de cuisson clignotera.
3. (En option) Si l'on désire définir une durée de cuisson, tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Le symbole Fin de la durée de cuisson et la fin de la durée de cuisson s'afficheront.
4. (En option) Pour définir une mise en marche différée, tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la fin de la durée de cuisson désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Les deux points de l'heure de fin de la durée de cuisson clignoteront. Le four différera automatiquement le début de la cuisson pour que celle-ci se termine à l'heure définie.

   Voir la section "Mise en marche différée" pour en savoir plus.
5. Placer les aliments dans le four lorsque le signal sonore de préchauffage retentit. L'écran indique à l'utilisateur le moment où il doit insérer les aliments. Si une mise en marche différée est programmée, placer les aliments dans le four au moment du réglage du mode.

   REMARQUE : Ne pas utiliser la Mise en marche différée pour des aliments nécessitant le préchauffage du four, comme les gâteaux, les biscuits et le pain. Si l'on place les aliments dans le four durant le préchauffage, ils pourraient être trop cuits.
6. Tourner le bouton de commande du four au symbole "Arrêt" une fois la cuisson terminée.

Cuisson au gril Turbo





Symbole Cuisson au gril *Symbole Cuisson au gril Turbo*

La cuisson au gril Turbo est utile pour faire rôtir de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Lorsqu'on fait griller de la viande, ajouter environ ½ pte (½ L) d'eau dans le plat.

Durant la cuisson au gril Turbo, les éléments de cuisson au gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir le four à température constante pendant que le ventilateur fait circuler l'air chaud de façon continue.

Les durées de cuisson varient en fonction de la position de la grille et de la température et il peut être nécessaire de les ajuster.

La porte du four doit être maintenue fermée pendant le programme de cuisson.

Avant la cuisson au gril Turbo, consulter la section "Cuisson au gril" pour obtenir des indications générales sur la cuisson au gril et le positionnement des grilles.

IMPORTANT : Si vous n'appuyez pas sur le bouton de confirmation, le four confirmera automatiquement votre sélection 10 secondes après l'opération précédente.

REMARQUE : À tout moment, les valeurs définies peuvent être modifiées en appuyant sur le bouton Retour, en tournant le bouton jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche, puis en appuyant sur le bouton de confirmation.

Cuisson au gril Turbo :

1. Placer les aliments dans le four. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.
2. Tourner le bouton de commande du four au symbole Cuisson au gril.
3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que le symbole Cuisson au gril Turbo s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.
4. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que le réglage de température désiré (entre 1 et 5) s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Le symbole Durée de cuisson clignotera.
5. (En option) Si l'on désire définir une durée de cuisson, tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Le symbole Fin de la durée de cuisson et la fin de la durée de cuisson s'afficheront.
6. (En option) Pour définir une mise en marche différée, tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la fin de la durée de cuisson désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Les deux points de l'heure de fin de la durée de cuisson clignoteront. Le four différera automatiquement le début de la cuisson pour que celle-ci se termine à l'heure définie.

   Voir la section "Mise en marche différée" pour en savoir plus.
7. Tourner le bouton de commande du four au symbole "Arrêt" une fois la cuisson terminée.

Fonctions spéciales



Symbole Fonctions spéciales

Les fonctions spéciales disponibles sont les suivantes : Décongélation, Maintien au chaud, Levée.

Décongélation

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La fonction Décongélation peut être utilisée pour décongeler des aliments surgelés.



Symbole Décongélation

- Laisser l'aliment dans son emballage pour l'empêcher de sécher à l'extérieur.
- Placer l'aliment sur la grille du milieu.
- Les paquets peu épais décongèlent plus rapidement que les blocs épais.

- Séparer les morceaux d'aliment le plus tôt possible durant ou à la fin du programme pour une décongélation plus uniforme.
- Utiliser de petits morceaux de papier d'aluminium pour protéger les aliments tels que les ailes et pilons de poulet et les queues de poisson.

La fonction de décongélation automatique ne doit pas être utilisée pour des aliments laissés hors du congélateur plus de 20 minutes et les plats cuisinés surgelés.

Utilisation :

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Fonctions spéciales.
2. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que "DÉCONGÉLATION" s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.
3. Tourner le bouton de commande du four au symbole "Arrêt" une fois la décongélation terminée.

Maintien au chaud

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

IMPORTANT : La fonction Maintien au chaud maintient les aliments qui viennent d'être cuits chauds et croustillants avant d'être servis.



Symbole Maintien au chaud

Cette fonction maintient le four à température constante de 150°F (65°C). Placer l'aliment sur la grille du milieu.

REMARQUE : La fonction Maintien au chaud ne s'activera pas si la température du four est supérieure à 150°F (65°C).

Utilisation :

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Fonctions spéciales.
2. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que "GARDE AU CHAUD" s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.
3. Tourner le bouton de commande du four au symbole "Arrêt" une fois le maintien au chaud terminé.

Levée



Symbole Levée

La fonction Levée est optimale pour la levée des pâtes sucrées ou salées. La durée de levée de la pâte avec cette fonction est réduire d'environ un tiers par rapport à une levée à température ambiante (68 à 77°F [20 à 25°C]).

Durant le programme de Levée, le four est à 100°F (40°C).

- Il est préférable de couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la placer dans le four.
- La durée de levée pour 2,2 lb (1 kg) de pâte à pizza est d'environ une heure.
- Placer la pâte sur la 2e grille.
- Il est inutile de préchauffer le four.

REMARQUE : La fonction Levée ne s'activera pas si la température du four est supérieure à 100°F (40°C).

Utilisation :

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Fonctions spéciales.
2. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que "LEVAGE" s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.
3. Tourner le bouton de commande du four au symbole "Arrêt" une fois la levée terminée.

Pain/Pizza

Pain



Symbole Pain/Pizza

La fonction Pain est idéale pour cuire différents types et tailles de pain maison (non surgelé) avec de la pâte fraîche.

Cette fonction contient un programme aux réglages prédéfinis à utiliser pour faire cuire le pain. Sélectionner la température et la durée désirées, et le four gèrera le cycle de cuisson automatiquement.

Placer la pâte sur la 2e plaque après avoir préchauffé le four.

Au cours de la cuisson, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir le four à température constante.

IMPORTANT : Si vous n'appuyez pas sur le bouton de confirmation, le four confirmera automatiquement votre sélection 10 secondes après l'opération précédente.

REMARQUE : À tout moment, les valeurs définies peuvent être modifiées en appuyant sur le bouton Retour, en tournant le bouton jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche, puis en appuyant sur le bouton de confirmation.

Utilisation :

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Pain/ Pizza.

   L'affichage indiquera "PAIN" et "AUTO" (automatique).
2. Appuyer sur le bouton de confirmation pour sélectionner la fonction Pain.
3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la température désirée (entre 350 et 425°F [180 et 220°C]) s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

4. (En option) Si l'on désire définir une durée de cuisson, tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Le symbole Fin de la durée de cuisson et la fin de la durée de cuisson s'afficheront.
5. Tourner le bouton de commande du four au symbole “Arrêt” une fois la cuisson terminée.

Pizza



Symbole Pain/Pizza

La fonction Pizza est idéale pour cuire différents types et tailles de pizza maison (non surgelée) avec de la pâte fraîche.

Cette fonction contient un programme aux réglages prédéfinis à utiliser pour faire cuire la pâte à pizza. Sélectionner la température et la durée désirées, et le four gèrera le cycle de cuisson automatiquement.

Placer la pâte sur la 2e plaque après avoir préchauffé le four.

Au cours de la cuisson, les éléments de cuisson au four et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir le four à température constante.

IMPORTANT : Si vous n'appuyez pas sur le bouton de confirmation, le four confirmera automatiquement votre sélection 10 secondes après l'opération précédente.

REMARQUE : À tout moment, les valeurs définies peuvent être modifiées en appuyant sur le bouton Retour, en tournant le bouton jusqu'à ce que le réglage désiré s'affiche, puis en appuyant sur le bouton de confirmation.

Utilisation :

1. Tourner le bouton de commande du four au symbole Pain/ Pizza.

   L'afficheur indiquera “PAIN”.
2. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que “PIZZA” s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.
3. Appuyer sur le bouton de confirmation pour sélectionner la fonction Pizza.
4. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la température désirée (entre 425 et 475°F [220 et 250°C]) s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.
5. (En option) Si l'on désire définir une durée de cuisson, tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Le symbole Fin de la durée de cuisson et la fin de la durée de cuisson s'afficheront.
6. Tourner le bouton de commande du four au symbole “Arrêt” une fois la cuisson terminée.

Brunissage



À la fin de certaines fonctions, l'afficheur indique un brunissage possible. Cette fonction peut être utilisée uniquement lorsqu'une durée de cuisson a été définie.

1. À la fin de la durée de cuisson, l'afficheur vous invitera à appuyer sur le bouton de confirmation pour faire brunir la préparation.
2. Appuyer sur le bouton de confirmation et le four lancera un programme de brunissage de 5 minutes.

REMARQUE : La fonction Brunissage peut être sélectionnée deux fois seulement à la fin d'un programme.

Mise en marche différée

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La mise en marche différée (disponible avec toutes les fonctions, sauf les fonctions spéciales) permet d'allumer le four à une certaine heure de la journée, de faire cuire pendant une durée réglée et/ou d'éteindre le four automatiquement.

Réglage de la mise en marche différée

Utiliser cette fonction pour prérégler l'heure d'arrêt de la cuisson. Une heure d'arrêt peut être programmée à un maximum de 23 heures et 59 minutes.

La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour les aliments tels que pains et gâteaux car ils risquent de ne pas bien cuire.

Sélection de l'heure de fin de cuisson :

1. Régler la fonction et la température. Consulter la section de la fonction de cuisson désirée.
2. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Le symbole Fin de la durée de cuisson clignotera et la fin de la durée de cuisson s'affichera.
3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la fin de la durée de cuisson désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

   Les deux points de l'heure de fin de la durée de cuisson clignoteront. Le four différera automatiquement le début de la cuisson pour que celle-ci se termine à l'heure définie.
4. Pour modifier la température, tourner le bouton de réglage jusqu'à ce que la température désirée s'affiche, puis appuyer sur le bouton de confirmation.

UTILISATION RECOMMANDÉE ET ASTUCES

Cuisson de différents aliments en même temps

À l'aide de la fonction Air pulsé, vous pouvez faire cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson en même temps (par exemple : du poisson et des légumes) en utilisant différentes grilles. Retirer l'aliment qui nécessite le moins de cuisson et laisser celui qui nécessite la durée de cuisson la plus longue dans le four.

Desserts

- Faire cuire les desserts délicats avec la fonction de cuisson traditionnelle sur une seule grille. Utiliser des moules à gâteaux en métal coloré foncé et toujours les placer sur la grille de four fournie. Pour une cuisson sur plusieurs grilles, sélectionner la fonction Air pulsé et décaler la position des moules à gâteaux sur les grilles pour une circulation optimale de l'air chaud.
- Pour vérifier le degré de cuisson d'un gâteau levé, insérer un cure-dents en bois au centre du gâteau. Si le cure-dents ressort propre, le gâteau est cuit.
- Si l'on utilise des moules à gâteaux anti-adhésifs, ne pas beurrer les bords pour que le gâteau monte de façon uniforme.
- Si le gâteau “retombe” durant la cuisson, réduire la température la fois suivante, peut-être en réduisant la quantité de liquide dans le mélange et en mélangeant plus délicatement.
- Pour les douceurs avec garnitures crémeuses (gâteau au fromage ou tartes aux fruits), utiliser la fonction Cuisson au four par convection. Si la base du gâteau est détrempée, positionner la grille à un niveau inférieur et saupoudrer la partie inférieure du gâteau de miettes de pain ou de biscuits avant d'ajouter la garniture.

Viande

- Utiliser n'importe quelle plaque de four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les morceaux de rôti, il est préférable d'ajouter du bouillon au fond du plat, en arrosant la viande au cours de la cuisson pour lui donner plus de goût. Lorsque le rôti est prêt, le laisser reposer dans le four 10 à 15 minutes de plus ou l'emballer dans du papier aluminium.
- Lorsqu'on souhaite faire griller de la viande, choisir des morceaux d'une épaisseur constante afin d'obtenir des résultats de cuisson uniformes. Les morceaux de viande très épais nécessitent des durées de cuisson plus importantes. Pour empêcher la viande de griller sur l'extérieur, positionner la grille de four au niveau inférieur pour que la viande soit plus loin du gril.
- Tourner la viande aux deux tiers de la cuisson.
- Pour recueillir les jus de cuisson, il est conseillé de placer un plateau d'égouttement avec ½ pte (½ L) d'eau directement sous le gril sur lequel la viande se trouve. Ajouter de l'eau si nécessaire.

Pizza

Graisser légèrement les plaques pour que le fond de la pizza soit croustillant. Parsemer la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Levée

Il est toujours préférable de couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la placer dans le four. La durée de levée de la pâte avec cette fonction est réduite d'environ un tiers par rapport à une levée à température ambiante entre 68 et 77°F (20 à 25°C). La durée de levée pour 2,2 lb (1 kg) de pâte à pizza est d'environ une heure.

Tableau de cuisson

Lecture du tableau de cuisson

Le tableau suivant indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment donné, à faire cuire sur une ou plusieurs grilles en même temps. Les durées de cuisson débutent au moment où l'aliment est mis au four, hors préchauffage (le cas échéant). Les températures et les durées de cuisson sont données à titre purement indicatif et dépendront de la quantité d'aliment et du type d'accessoire utilisé. Utiliser les valeurs recommandées les plus basses pour commencer, et si l'aliment n'est pas suffisamment cuit, passer à des valeurs supérieures. Utiliser les accessoires fournis, de préférence des moules à gâteaux et plaques de four en métal coloré foncé. Vous pouvez également utiliser des plats et accessoires en verre ou en grès, mais n'oubliez pas que les durées de cuisson seront légèrement plus longues. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivre les conseils indiqués dans le tableau de cuisson concernant le choix des accessoires (fournis) à positionner sur les différentes grilles.

Recette	Fonction	Préchauffage	Position de grille (à partir du bas)	Température	Durée (min.)*	Accessoires
Gâteaux levés		Oui	2 ou 3	300°F-350°F (160°C-180°C)	30-90	Moule à gâteau sur plaque de four
		Oui	1 ou 4	300°F-350°F (160°C-180°C)	30-90	

Recette	Fonction	Préchauffage	Position de grille (à partir du bas)	Température	Durée (min.)*	Accessoires
Tartes garnies (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Non	3	300°F-375°F (160°C-200°C)	30-85	Plateau d'égouttement/ plaque de cuisson ou moule à gâteau sur plaque de four
		Oui	1 ou 4	300°F-375°F (160°C-200°C)	35-90	Moule à gâteau sur plaque de four
Biscuits/tartelettes		Oui	3	325°F-350°F (170°C-180°C)	15-45	Plateau d'égouttement/ plaque de cuisson
		Oui	1 ou 4	300°F-325°F (160°C-170°C)	20-45	Grille 4 : grille du four
						Grille 1 : plateau d'égouttement/plaque de cuisson
Pâte à choux		Oui	3	350°F-375°F (180°C-200°C)	30-40	Plateau d'égouttement/ plaque de cuisson
		Oui	1 ou 4	350°F-375°F (180°C-190°C)	35-45	Grille 4 : plaque de four sur grille de four
						Grille 1 : plateau d'égouttement/plaque de cuisson
Meringues		Oui	3	175°F (90°C	110-150	Plateau d'égouttement/ plaque de cuisson
		Oui	1 ou 4	175°F (90°C	130-150	Grille 4 : plaque de four sur grille de four
						Grille 1 : plateau d'égouttement/plaque de cuisson
Pain/Pizza/Focaccia		Oui	1 ou 2	350°F-475°F (190°C-250°C)	15-50	Plateau d'égouttement/ plaque de cuisson
		Oui	1 ou 4	350°F-475°F (190°C-250°C)	30-50	Grille 4 : plaque de four sur grille de four
						Grille 1 : plateau d'égouttement/plaque de cuisson
Pain	(Pain)	Oui	2	350°F-425°F (180°C-220°C)	30-50	Plateau d'égouttement/ plaque de cuisson ou grille de four
Pizza	(Pizza)	Oui	2	425-475°F (220-250°C)	15-30	Plateau d'égouttement/ plaque de cuisson

Recette	Fonction	Préchauffage	Position de grille (à partir du bas)	Température	Durée (min.)*	Accessoires
Pizza surgelée		Oui	3	475°F (250°C)	10-15	Plateau d'égouttement/ plaque de cuisson ou grille de four
		Oui	1 ou 4	475°F (250°C)	10-20	Grille 4 : plaque de four sur grille de four
						Grille 1 : plateau d'égouttement/plaque de cuisson
Tartes à la viande et aux pommes de terre (tarte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	3	350°F-375°F (180°C-190°C)	40-55	Moule à gâteau sur plaque de four
		Oui	1 ou 4	350°F-375°F (180°C-190°C)	45-60	Grille 4 : moule à gâteau sur plaque de four
						Grille 1 : moule à gâteau sur plaque de four
Vol-au-vent/biscuits salés feuilletés		Oui	3	350°F-375°F (190°C-200°C)	20-30	Plateau d'égouttement/ plaque de cuisson
		Oui	1 ou 4	350°F-375°F (180°C-190°C)	20-40	Grille 4 : plaque de four sur grille de four
						Grille 1 : plateau d'égouttement/plaque de cuisson
Lasagnes/pâtes au four/cannelloni/flans		Oui	3	350°F-375°F (190°C-200°C)	45-55	Plaque de four sur grille de four
Agneau/veau/bœuf/ porc (2,2 lb [1 kg])		Oui	3	350°F-375°F (190°C-200°C)	80-110	Plateau d'égouttement ou plaque de four sur grille de four
Poulet/lapin/canard (2,2 lb [1 kg])		Oui	3	375°F-425°F (200°C-230°C)	50-100	Plateau d'égouttement ou plaque de four sur grille de four
Dinde/oie (6,6 lb [3 kg])		Oui	2	350°F-375°F (190°C-200°C)	80-130	Plateau d'égouttement ou plaque de four sur grille de four
Poisson cuit au four/ en papillote (darnes, en entier)		Oui	3	350°F-375°F (180°C-200°C)	40-60	Plateau d'égouttement ou plaque de four sur grille de four
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	350°F-375°F (180°C-200°C)	50-60	Plaque de four sur grille de four
Rôtie		Non	5	3	3-6	Grille du four
Darnes/filets de poisson		Non	3 ou 4	2	20-30	Grille 4 : plaque de four (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grille 3 : plateau d'égouttement avec de l'eau

Recette	Fonction	Préchauffage	Position de grille (à partir du bas)	Température	Durée (min.)*	Accessoires
Saucisses/kebabs/ côtelettes/ hamburgers		Non	4 ou 5	2-3	15-30	Grille 5 : plaque de four (tourner l'aliment à mi-cuisson)
						Grille 4 : plateau d'égouttement avec de l'eau
Poulet rôti (2,2 à 2,9 lb [1 à 1,3 kg])		Non	1 ou 2	2	55-70	Grille 2 : plaque de four (tourner l'aliment aux deux tiers de la cuisson)
						Grille 1 : plateau d'égouttement avec de l'eau
Rôti de bœuf, saignant (2,2 lb [1 kg])		Non	3	2	35-45	Plaque de four sur grille de four (tourner l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Gigot/souris d'agneau		Non	3	2	60-90	Plateau d'égouttement ou plaque de four sur grille de four (tourner l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre rôties		Non	3	2	45-55	Plateau d'égoutttement ou plaque de cuisson (tourner l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Légumes au gratin		Non	3	3	10-15	Plaque de four sur grille de four
Lasagnes et viande		Oui	1 ou 4	375°F (200°C)	50-100**	Grille 4 : plaque de four sur grille de four
						Grille 1 : plateau d'égouttement ou plaque de four sur grille de four
Viande et pommes de terre		Oui	1 ou 4	375°F (200°C)	45-100**	Grille 4 : plaque de four sur grille de four
						Grille 1 : plateau d'égouttement ou plaque de four sur grille de four
Poisson et légumes		Oui	1 ou 4	375°F (180°C)	30-50**	Grille 4 : plaque de four sur grille de four
						Grille 1 : plateau d'égouttement ou plaque de four sur grille de four

*Les durées de cuisson sont évaluées avec une tension d'alimentation de référence de 230 V. Elles peuvent être légèrement modifiées lorsque la tension diffère.

**La durée de cuisson est approximative. Les aliments peuvent être retirés du four à différents moments selon les préférences personnelles.

ENTRETIEN DU FOUR

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que le four est froid. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant pour acier inoxydable affresh™ - pièce n° W10355016B (non fourni) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour commander.
- Détergent liquide ou nettoyant tout usage :
  Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Les légères différences de teinte sur l'avant du four sont dues à l'utilisation de différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyer avec un chiffon humide. Si l'extérieur est très sale, ajouter quelques gouttes de détergent liquide à l'eau. Essuyer avec un chiffon sec.
- Ne pas utiliser de nettoyants corrosifs ou abrasifs, ce qui risquerait de ternir la surface. Dans l'éventualité où l'un de ces produits entrerait en contact avec le four, nettoyer immédiatement avec un chiffon humide.

TABLEAU DE COMMANDE

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge :
  Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.
- Nettoyant pour cuisine et appareils ménagers affresh™ - pièce n° W10355010B (non fourni) :
  Voir la section "Assistance ou service" pour commander.

CAVITÉ DU FOUR

- Les renversements alimentaires doivent être nettoyés lorsque le four a refroidi. Pour éviter une accumulation de résidus alimentaires cuits, nettoyer la cavité du four après chaque utilisation.
- Lors de longues durées de cuisson ou de cuisson à différents niveaux, en particulier d'aliments à haute teneur en eau (pizzas, légumes farcis, etc.), de la condensation peut se former sur l'intérieur de la porte et sur le joint. Lorsque le four a refroidi, sécher l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge.
- Nettoyer le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- Pour faciliter le nettoyage, il est possible d'enlever la porte du four. Voir les instructions d'installation.

Nettoyage des surfaces de la cavité du four :

Pour éviter d'endommager les surfaces de la cavité du four, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux ou de nettoyants abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Pour nettoyer les surfaces de la cavité du four, retirer les guides des grilles. Voir la section "Guides de grilles".
- Utiliser un nettoyant à four et suivre les instructions figurant sur l'étiquette du produit.

ACCESSOIRES

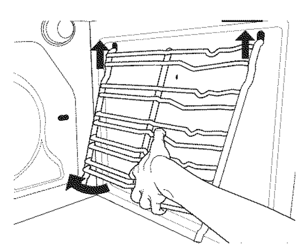
Méthode de nettoyage :

- Faire tremper les accessoires dans l'eau avec du détergent liquide immédiatement après utilisation, en les manipulant avec des mitaines de four s'ils sont encore chauds.
- Les résidus d'aliments se retirent facilement à l'aide d'une brosse ou d'une éponge.

Guides de grilles

Retrait des guides de grilles

Retirer les guides de grilles en les soulevant, puis en les tirant vers l'extérieur tel qu'indiqué sur l'illustration suivante.



Lampe du four

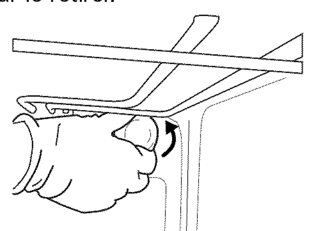
La lampe du four est une ampoule à halogène de type G9 T300°C, de 240 volts et de 20 à 40 watts maximum.

La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte du four est fermée, tourner le bouton de commande du four au symbole Lampe, puis tourner le bouton de réglage sur On (marche).

Remplacement de la lampe du four :

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Déconnecter la source de courant électrique.
2. Faire tourner le cache de la lampe en verre dans le sens antihoraire pour le retirer.



3. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et la retirer de la douille.
4. Remplacer l'ampoule en la manipulant avec un mouchoir en papier ou des gants en coton. Pour éviter d'endommager ou de réduire la longévité de l'ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus. Tourner l'ampoule dans le sens horaire.
5. Remplacer le cache en verre en le tournant dans le sens horaire.
6. Reconnecter la source de courant électrique.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **Le four est-il correctement raccordé?**
  Voir les Instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande du four est-elle bien réglée?**
  Voir la section "Commande électronique du four".

Le ventilateur de refroidissement fonctionne pendant la cuisson au four ou au gril

- Il est normal que le ventilateur fonctionne automatiquement pendant l'utilisation du four pour refroidir les commandes.

Un message s'affiche

- **L'afficheur indique-t-il "12:00"?**

  Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage". Régler l'horloge si nécessaire. Voir la section "Mode Horloge et Température".

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **Le four est-il d'aplomb?**
  Régler l'aplomb du four. Voir les Instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
  Augmenter ou réduire la température.
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Attendre que le four ait préchauffé avant d'y placer les aliments.
- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson au four approprié?**
  Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson au four".
- **La pâte est-elle distribuée uniformément dans le plat?**
  Vérifier que la pâte est répartie uniformément dans le plat.
- **Utilise-t-on une durée de cuisson appropriée?**
  Augmenter ou diminuer la durée de cuisson au four ou au gril.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  L'ouverture de la porte pour vérifier la cuisson laisse la chaleur du four s'échapper et peut nécessiter des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
  ou
  Réduire la température du four.
- **Les bords des croûtes de tarte ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte et/ou réduire la température de cuisson du four.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Dépannage". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces de rechange FSP®. Les pièces de rechange FSP® conviendront et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil WHIRLPOOL®.

Pour obtenir des pièces de rechange FSP® dans votre région, nous contacter ou appeler le Centre de service désigné de Whirlpool le plus proche.

Au Canada

Veuillez appeler sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle de Whirlpool Canada LP au : **1-800-807-6777**.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Consignes d'utilisation et d'entretien.
- Ventes d'accessoires et de pièces de rechange.
- Références aux marchands locaux, aux distributeurs de pièces de rechange et aux compagnies de service. Les techniciens de service désignés par Whirlpool Canada LP sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à Whirlpool Canada LP à l'adresse suivante :

Whirlpool Canada LP
Centre pour l'eXpérience de la clientèle
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS WHIRLPOOL CORPORATION

GARANTIE LIMITÉE

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada LP (ci-après désignées "Whirlpool") paiera pour les pièces spécifiées par l'usine et la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Whirlpool. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque l'appareil est utilisé dans le pays où il a été acheté. À l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, cette garantie limitée ne s'applique pas. Une preuve de la date d'achat original est exigée pour obtenir un service dans le cadre de la présente garantie limitée.

ARTICLES EXCLUS DE LA GARANTIE

La présente garantie limitée ne couvre pas :

1. Les visites de service pour rectifier l'installation du gros appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie du domicile.
2. Les visites de service pour réparer ou remplacer les ampoules électriques de l'appareil, les filtres à air ou les filtres à eau. Les pièces consomptibles ne sont pas couvertes par la garantie.
3. Les réparations lorsque le gros appareil ménager est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal ou lorsque les instructions d'installation et/ou les instructions de l'opérateur ou de l'utilisateur fournies ne sont pas respectées.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, installation fautive ou installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de pièces consomptibles ou de produits nettoyants non approuvés par Whirlpool.
5. Les défauts apparents, notamment les éraflures, les bosses, fissures ou tout autre dommage au fini du gros appareil ménager, à moins que ces dommages soient dus à des vices de matériaux ou de fabrication et soient signalés à Whirlpool dans les 30 jours suivant la date d'achat.
6. Toute perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Les coûts associés au transport du gros appareil ménager du domicile pour réparation. Ce gros appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile et seul le service à domicile est couvert par la présente garantie.
8. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant d'une modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Les frais de transport pour le service d'un produit si votre gros appareil est situé dans une région éloignée où un service d'entretien Whirlpool autorisé n'est pas disponible.

10. La dépose et la réinstallation de votre gros appareil si celui-ci est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation fournies.

11. Les gros appareils ménagers dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou qui ne peuvent pas être facilement identifiés. La présente garantie est nulle si le numéro de série d'usine a été modifié ou enlevé du gros appareil ménager.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE CI-DESSUS. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. WHIRLPOOL N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UNE JURIDICTION À UNE AUTRE.

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Whirlpool autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section “Dépannage” du Guide d'utilisation et d'entretien. Après avoir vérifié la section “Dépannage”, de l'aide supplémentaire peut être trouvée en vérifiant la section “Assistance ou service” ou en appelant Whirlpool. Aux É.-U., composer le **1-800-253-1301**. Au Canada, composer le **1-800-807-6777**. 2/09

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre gros appareil ménager pour mieux vous aider à obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître le numéro de modèle et le numéro de série au complet. Vous trouverez ces renseignements sur la plaque signalétique située sur le produit.

Nom du marchand ____________________

Adresse ____________________

Numéro de téléphone ____________________

Numéro de modèle ____________________

Numéro de série ____________________

Date d'achat ____________________

501931001359

4/12
Printed in Italy
Imprimé en Italie